



Barista-, kaffe- og theoplevelser

Kort fortalt

Du kan fremstille indbydende kaffe, te og kakao ved forskellige metoder og vejlede gæster i deres valg af varme drikke. Du kan yderligere kvalitetsbedømme kaffe-, te og kakaotyper samt betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille disse.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Barista-, kaffe- og theoplevelser

Fagnummer: 48866	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.202,25

Målgruppe: Medarbejdere der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster i forbindelse med ophold og/eller overnatning samt tryghed/sikkerhed i forbindelse hermed.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille kaffe, te, kakao ved hjælp af traditionelle og moderne metoder.
- vejlede gæster i deres valg af varme drikke ud fra produktets egenskaber.
- Kvalitetsbedømme forskellige kaffe-, te- og kakaotyper ud fra deres oprindelse og forarbejdning samt konventionelle og økologiske dyrkningsmetoder.
- Betjene, rengøre og vedligeholde udstyr, som bruges til at fremstille varme drikke.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.202,25

Tilmelding

